# 取扱説明書

## 電気オーブン
## H 328 B KAT
## H 328-2 B KAT

お買い上げいただきありがとうございます。
ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ、
正しくお使いください。とくに「安全上のご注意」は必ずお読みください。

M.-Nr. 05 724 160

# 目次

# 目次

# 目次

**操作パネル**

① 調理モード選択スイッチ

② 温度調節スイッチ

③ ヒーターパイロットランプ

④ タイマー
・時間表示
・タイマー時間表示

**オーブン庫内**

⑤ 上部加熱＋グリルヒーター
カ バープレート付

⑥ ファン吸気口

⑦ 棚受け
ラ ック位置 １、２、３、４

⑧ オーブンドア

# オーブンについて

## 装備

### オーブンコントローラー

ベーキング、ローストやグリルするそれぞれの調理モードに利用する以外に
- 時間の表示
- アラーム音の発生
- 調理具合の自動ON／OFF

も可能です。

### 蒸気冷却システム

オーブンのスイッチが入ると自動的に冷却ファンが回り、庫内からの高温の蒸気はオーブンドアと操作パネルの間を抜けるまえに庫外の冷気と混じって冷やされるようにしてあります。
操作パネルのスイッチ類とドアの取っ手は少し熱くなるだけで、安全に手を触れることができます。

調理工程が終ったら冷却ファンは再びしばらく回りっぱなしになり、庫内や操作パネルやトールユニットが結露しないようにします。冷却ファンは庫内が所定の温度に冷却されると自動的に止まります。

### Perfect Clean 加工面

- オーブン庫内
- 天パン
- グリルパン
- 焼き網
- サポートグリッド

の表面は PefectClean 加工されています。

この表面加工の際立った非付着性によって調理したものがこびり付かないようにしたり、汚れ落ちが簡単になります。
「クリーニングとお手入れ」の項に記載する説明に従ってください。

### 触媒加工面

後壁とカバープレートは濃い灰色の触媒エナメル質で被覆してあり、これで高温時には油が跳ねかかって自動的に汚れを落します。

これで庫内の手が届きにくいところのクリーニングが楽になります。
「クリーニングとお手入れ」の項に記載する説明に従ってください。

### 触媒

触媒はオーブンの蒸気冷却系統に取り付けてあります。

排出される蒸気から油分をろ過して、臭いを落します。

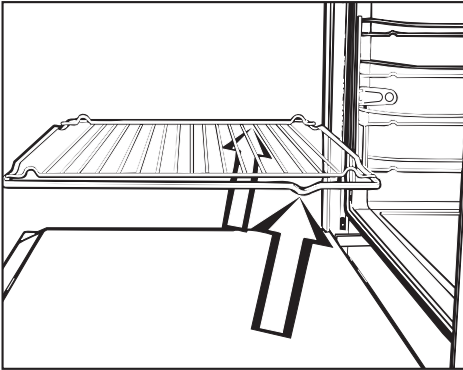
解凍と庫内照明以外の各調理モードでは触媒は自動的に作用します。

## 付属品

同梱される付属品は次のとおりです。

その他の付属品については、本体をお買い上げになられた販売店かミーレ・サービスでお求めください。特別付属品についてはオプションの項を参照ください。

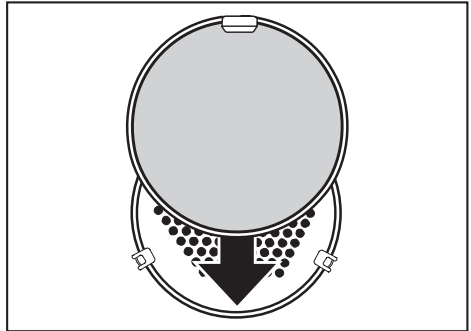
### 天パン、グリルパン、焼き網

ちょっと引き出さなければいけない時に全体がずり落ちないようにする引出しキャッチ付となっています。

差し込むときには引出しキャッチが後側にくるようにしてください。

天パンやグリルパンや焼き網は持ち上げないと外せません。

### ローストフィルター

次の調理モードでは必ずファンの排気口前にローストフィルターを付けてください。

- 焼き網、ふたを外してキャセロール鍋や焼き皿でローストする熱風モード
- コンベクショングリル

空気の流れによって分離された油滴はローストフィルターに捕捉され、庫内や後壁の背後の空所はずっと汚れることはありません。

ベーキングするときは調理時間が長くなりますのでローストフィルターを取り付けないください。

# 環境に対する配慮

## 梱包材の始末

梱包材は、輸送時に本体が損傷しないように保護するものです。
輸送や保護に使われる詰物は廃棄するときは環境に優しい材質から選んであり、リサイクルすることができます。
梱包材を資源サイクルに戻すことは原材料の無駄をなくして、ごみの量を減らすことになります。
ミーレ製品取扱店では梱包材を引き取ってくれます。

## 使用済み器具の廃棄処分

使用済みの器具にはまだ貴重な材料が数多く含まれていますから、古くなった器具は販売店か公共の収集システムを通じて資源サイクルに戻してください。

使用済み器具を運び出すまでは子供たちに対して安全に保管されように配慮してください。
これについては、取扱説明書の「安全上のご注意」をご参照ください。

## ⚠ 警　告

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

## ⚠ 注　意

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

**ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するため色々な絵表示を使用しています。内容をよく理解してから本文をお読みください。**

**一般的に重要な注意事項**

**潜在的な危険・警告・注意**

**感電注意**

**機器に損害を与える可能性のある場合**

**高温注意**

**分解禁止**

**電源プラグに関する注意**

**水場、湿気の多い場所での使用禁止**

## ⚠ 警　告

本機を設置する前に、損傷がないかチェックしてください。損傷の見られる電気オーブンは設置、使用をしないでください。

必ずアースを取り付けてください。
故障や漏電の時に感電する恐れがあります。（電気工事士の有資格者が第3種接地工事をするよう法令で定められています。）

電気工事はすべて電気工事設備基準に準じて行ってください。

本機は現行の安全基準に準じて製造されています。修理技術者以外の方による修理、改造、分解は行わないでください。これによるいかなる損害も製造業者は責任を負いません。修理が必要な場合は販売店またはミーレ指定サービス店にご連絡ください。

浴室や風雨にさらされる場所など湿気の多い場所には設置しないでください。（感電・火災・故障・変型の恐れがあります。）

お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、また濡れた手で抜き差ししないでください。（感電やけがをすることがあります。）

お手入れの際などに、本体各部に水をかけないでください。

# 安全上のご注意

本機は所定の安全基準に適合していますが、正しくお使いにならないと人的、物的損害の原因になる恐れがあります。

電気オーブンをはじめてお使いになる前にはこの取扱説明書をよくお読みになってください。
安全上、ビルトインやお使いになるとき、お手入れするときの注意事項を記載しています。よくお読みになって安全に、大事にお使いください。

取扱説明書は大切に保管しておいて、次に使われる方にお渡しください。

## 用途は決められています

この電気オーブンは食品をベーキングしたり、ロースト、解凍、加熱、煮込み、乾燥やグリルしたりするために家庭専用でご使用ください。
決められた用途でご使用にならなかったり、誤操作がもとで起きる被害や損害の製造者責任は負いかねます。

警　告

## 安全のために

電源に接続する前に必ず銘板の仕様（電圧、周波数）と電源電圧や電源周波数と見比べてください。損傷することのないように必ず一致していなければなりません。 電源が一致していないようであれば電気工事業者にお問い合わせください。

本機の電気的な安全性については、規定どおりに配線工事した保護回路（接地線）に接続して初めて確保されます。この基本的な安全前提条件が備わっていることがとても重要です。
ご不明な場合には電気工事業者に検査をお願いしてください。接地線がなかったり、断線のために感電するなどの被害や損害に対する製造者責任は負いかねます。

本機は電気部品に触れることのないようにビルトインした状態でご使用ください。

どんなことがあっても決して本体のケースは開けないでください。
万一活電線の接続部に触れたり、機電構造が変わったりして危険となったり、場合によっては本体が故障することがあります。

**⚠ 注　意**

取り付けや保守サービスについては、資格ある専門業者にお任せください。不適切な据え付けや保守サービスによってユーザーに重大な危険が生じることがあります。不適切な据え付けや保守サービスに対する製造者責任は負いかねます。

必ず以下のいずれかの操作を行って電源と切り離してください。
– 電源プラグを抜いて外します。
コードではなく電源プラグを引っ張って電源から切り離してください。
– 屋内配線のブレーカーをOFFにします。

延長コードで電源に接続しないでください。過熱する恐れなど、延長ードでは所定の安全性が確保できません。

安全な使用条件を確保する場合、船などの設置場所が固定していないところでの取り付けや組立は専門の業者にお任せください。

## ご使用にあたって

使用中はお子様が本体に触れないようにしてください。
お子様の頭は特に高温に敏感です。ドアガラスや蒸気排出口、操作パネルの表面は熱くなります。

熱い料理を出し入れしたり、加熱したオーブンで調理するときは鍋つかみをご使用ください。

上下ヒーターで調理したり、グリルするときは手が触れる範囲にある上部ヒーターは非常に熱くなります。
火傷の恐れがあります！

オーブンの上をクリーニングするには必ず上ヒーターが冷めているときに上部ヒーターを下げてください。
火傷の恐れがあります。

ヒーターは無理やり押し下げないでください。ヒーターが壊れることがあります。

# 安全上のご注意

## 注　意

プラスチック食器は使わないでください。
高温によって溶解します。
オーブンが損傷することがあります。

オーブンでは缶詰を調理しないでください。缶内の圧力が高まり、破裂するかもしれません。
負傷したり、損傷する恐れがあります。

鍋やフライパンなどをオーブンの上でずらしたりしないでください。
表面が傷つきます。

開いたオーブンドアの上に寄りかかったり、腰掛けたり、重いものを置かないでください。壊れます。
積載量は最大 10kg です。

ドアの間に挟まれないように注意してください。

料理をオーブン庫内にしまっておく場合はふたをしたままにしてください。湿気で庫内が腐食することがあります。また、ふたをすれば料理が乾燥することもありません。

余熱で調理したり、保温する場合は電源を切らないでください。
調理モードはそのままで、温度切換スイッチを「0 」に合わせます。

オーブンの電源は切らないでください。
湿度が高くなって操作パネルが曇ったり、ワークトップの裏側に水滴が付いたり、キッチンのドア材が曇ったりします。

結露で
- 外装やワークトップを痛める恐れがあります。
- 本体に腐食が発生することがあります。

また、蒸気が触媒に溜まり、次に電源を入れたときに臭いに悩まされることになります。

冷凍の（焼き）菓子やピザは焼き網にクッキングシートを敷いて焼き、天パンやグリルパンでは焼かないでください。天パンやグリルパンでは形くずれがひどく、熱いままでは取れなくなります。続けて使用するたびに形が変わります。ポテトやコロッケなどの冷凍食品は天パンやグリルパンで調理できます。

表面が熱いうちは絶対に天パンやグリルパンや庫内に直接水をかけたりしないでください。
発生する蒸気で酷くやけどしたり、温度変化でほうろうが傷むことがあります。

## ⚠ 注　意

上下加熱 ▭ では絶対にアルミホイルを庫内の底に敷かないでください。また、フライパンや鍋、天パンやグリルパンも置かないでください。

他メーカーのグリルパンを差し込むときは下側の角と庫内の底との間が少なくとも6cm 開くように注意してください。

6cm 開けないと下部ヒーターがブロックされて、底面のほうろうに傷がついたり、剥げたりすることがあります。

庫内が汚れないようにしたり、クリーニング経費を削減するアルミホイルのカバーが市販されており、このようなホイルを使用する場合はベーキングやロースト効果が大きく変わります。同時に本体も（蓄熱などによって）損傷することがあります。

### 一般注意事項

油で調理する場合にはその場を離れないでください。加熱で発火することがあります。火災の恐れがあります！

暖房には使用しないでください。高温となり、近くの引火しやすいものが燃え出すことがあります。

料理はいつも十分に加熱されるように配慮してください。加熱に要する時間は、初期温度、量、調理方法や料理の状態やレシピの変更などのいろいろなファクターによって決まります。
場合によっては料理中の細菌は十分に長い時間（10分以上）で高温（70 ℃以上）でしか死滅しないことがあります。
十分に加熱しているかどうか疑わしい場合は加熱時間を長めにしてください。
また、料理の温度が均一に分布していることも大切です。料理の方向を変えたり、かき混ぜたりしてください。

# 安全上のご注意

⚠ 注　意

オーブンの近くにあるコンセントを使用する場合にはその時の電気コードが高温のオーブンドアに挟まれないように注意してください。コードの絶縁物を破損することがあります。
感電する恐れがあります！

お手入れには絶対にスチームクリーナーを使わないでください。
蒸気が活電部に入り、ショートする原因になることがあります。

ベーキングやローストにアルコール飲料を使う：
オーブンで料理するとき、ラムやコニャック、ワインなどのアルコール飲料がいろいろ使われます。
高温によってアルコールが蒸発します。
最悪の場合には高温のヒーターで引火することがありますので注意してください。

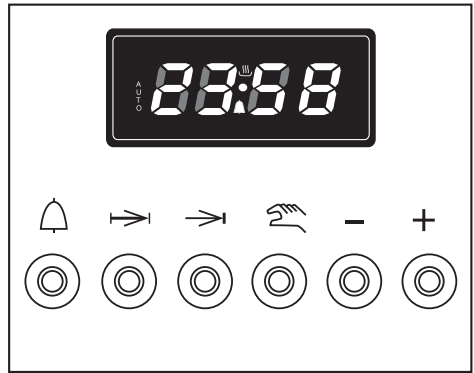
## 使用済み器具の廃棄処分

使い古したものは差込みプラグを抜いて、電源コードを切って、使えないようにしてください。

**安全上の注意を無視したために生じる被害や損害の製造者責任は負いかねます。**

ご使用前は、専門業者による接続が終了した後、**先ず基本設定を入力しなければなりません。**

その後で**クリーニングして一度空焼きすれば、**最初の加熱で発生する嫌な臭いはすぐになくなります。

## 基本設定を実行する

電源に接続すると自動的に基本設定の問い合わせを行い、相前後して表示パネルにタイマーが表示されます。
その都度「±」ボタンで確認する必要があります。

順次入力すべき事項:

1. 12/24 時間表示

2. 電源周波数（50/60Hz）

3. タイマーのアラーム音

4. 時刻

選択（切換）スイッチは「0」位置でなければいけません。

### 1. 時間表示を設定します。

電源を接続すると「12」と24」の数字が交互に表示されます。

■「+／−」ボタンを押します。
「−」ボタン：12 時間表示
「+」ボタン：24 時間表示

### 2. 電源周波数を入力します。

時間表示を選択して約 5 秒すると、「60」と「50」の数字が交互に表示されます。

■「+／−」ボタンを押します。
「−」ボタン：60 Hz
「+」ボタン：50 Hz

### 3. タイマーのアラーム音を選びます。

電源周波数を選択して約 5 秒すると、
- 表示画面に「音」という単語を示す「tone」（tonE）が表示されます。
- アラーム音が鳴ります。

■「−」ボタンを押します。
約5秒の間にもう一度「−」ボタンを押すと、押すたびに別のアラーム音が鳴ります。
3種類のアラーム音が選べます。

約5秒経って最後に鳴ったアラーム音が採用されます。

### 4. 時刻を入力します。

アラーム音を選択して約 5 秒すると、
表示パネルの「AUTO」という表示と
- 12・00（12 時間表示の場合）
- 0・00（24時間表示の場合）が点滅します。

■ ”  ”ボタンを押します。

「・」のマークが点滅している間に
■「+／−」ボタンで時刻を時間・分で入力します。

入力を終了すると、現在時刻は分刻みで進みます。

表示パネルの符号”  ”は、タイマーに関係なくオーブンをご使用いただけますことを表しています。

### ご注意ください。

停電後はすべての基本設定をやり直す必要があります。

ステップ 1 ～ 4 の入力中に間違って他のボタンを押すと機能を中断して、自動的に24時間表示と50Hzの電源周波数に設定されます。

## 基本設定を変える

選択した**電源周波数**を変更するためには電源を切る必要があります。
停電した後のように基本設定をすべてやり直さなさなければいけません。

**時刻、時間表示とアラーム音**については、電源を切らなくてもいつでも変更可能です。(「タイマー」の項を参照してください。)

## 本体をクリーニングする

### オーブン庫内

ご使用前に下記のステッカー他を剥がしてください。
– 天パンやグリルパン、オーブンの底に貼ってあるステッカー
– オーブン開口部に付いているコルクスペーサー
– オーブン正面に保護用金属ホイルが貼ってある場合

■ **オーブン庫内**は中性洗剤を加えたぬるま湯で拭きとって、きれいな布で水気を取ります。

オーブン庫内が乾いたらドアを閉めてください。

■ **付属品**を洗い流します。

**新品を始めて加熱する**といやな臭いがでることがあります。臭いは高い温度ですぐに消えます。

そこで少なくとも1時間は、下記のようにしてオーブンを使ってください。

■ 調理モード選択スイッチを熱風に合わせます。

■ 温度切換スイッチを最高にします。

この処理はタイマーで自動的に終了させることもできます。

空焚き中は部屋の換気を十分に行うように注意してください。

# オーブンの加熱方式

## 熱風

高温の空気の流れで調理します。

後壁に取りつけたブロワーは庫外から吸気して、環状ヒーターの上に誘導して、後壁の開口部か熱風を逆送します。

熱はすぐに食品に伝わりますので、オーブンを予熱する必要がありません。

熱風ではそれぞれの棚位置で同時にベーキングしたり、ローストしたり出来ます。

空気の流れですから、この調理方法では上下加熱に比べて低めの温度で調理します。

## 急速加熱

この調理モードでは、グリルヒータ、下部ヒーターとブロワーを同時にオンして、できる限り迅速にご希望の温度に加熱します。加熱パイロットランプが点灯すると調節した温度になります。その後でら調理モード選択スイッチをご希望の調理モードに合わせる必要があります。

## 上下加熱

このコンビの調理モードでは上下の熱が食品に伝わります。

## グリル

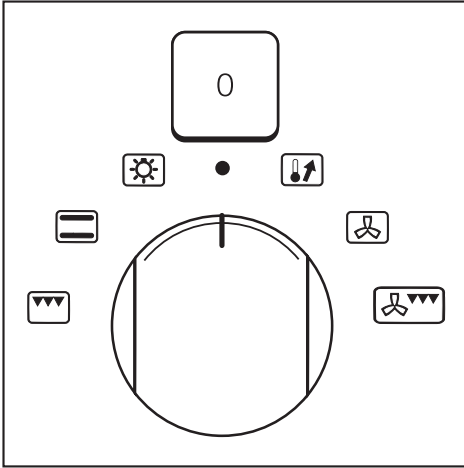
グリルヒーターは高出力によってスイッチを入れてからわずかの時間で赤熱して、グリルに必要な赤外線を発生します。
グリルヒーターはオーブンのドアを閉めた状態で5分程度予熱します。

## コンベクショングリル

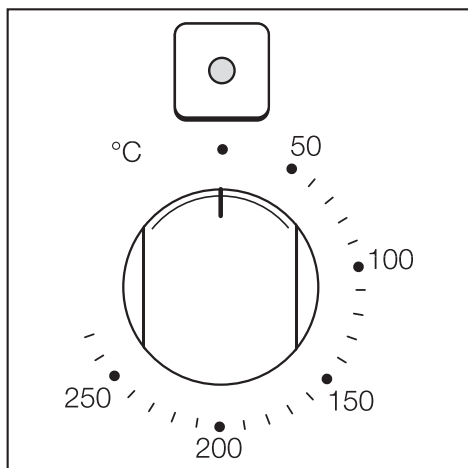
コンベクショングリルでは後壁のブロワーがグリルヒーターの熱をグリルする全体に行き渡るようにします。
温度調節は従来のグリルの場合に比べて低めにします。
グリルヒーターはオーブンのドアを閉めた状態で5分程度予熱します。

## 調節部

調節部の構成：調理モード選択スイッチと温度切換スイッチから成っています。

### 調理モード選択スイッチ

- 急速加熱 、熱風 、コンベクショングリル の設定：調理モード選択スイッチを右に回して合わせます。
- 照明 、上下加熱 、グリル の設定：
  調理モード選択スイッチを左に回して合わせます。

> 調理モード選択スイッチは、設定毎に右か左に回すだけにしてください。
> 360°旋回できません。故意に回すと壊れてしまいます。

- 照明
  オーブンの照明を個別に点灯する時
- 上下加熱
  伝統的レシピ、スフレのベーキングやローストする時
- グリル
  シュニッツェル、ステーキ、鳥肉やシシカバブなど焼き網で焼く場合
  オーブンのドアは閉めてください！
- 急速加熱
  短時間で予熱する時やインスタント食品を調理する場合
- 熱風
  多段で同時にベーキングしたり、煮込みをする時
- コンベクショングリル
  例えば、お肉のロール巻きロースト、鶏肉などの大きなものをグリルする時
  オーブンのドアは閉めてください！

## 温度切換スイッチ

温度切換スイッチで調理温度を無段階に調節します。

温度切換スイッチは必ず止まるところまで右に回して、再び左に回して戻してください。止まるところで止めないと壊れてしまいます。

温度を調節するとすぐその上のパイロットランプが点灯します。また、オーブンが温まると点灯します。

設定した温度になるとヒーターはOFFになりますが、設定値を下回ると再びヒーターはONになります。

## オーブンを使う

表示パネルに「♨」マークが点灯しなければ、タイマーを設定しないとオーブンは使用できません。
「♨」ボタンを押してタイマーに関係なく使えるようにします。

■ 調理するものをオーブンにを入れます。

■ 調理モード選択スイッチご希望の調理方法に合わせます。

■ 温度切換スイッチで必要な温度に調節します。

オーブンの加熱が始まります。

調理が終ったらオーブンから取り出します。

自動で調理を済ませたり、タイマーで開始することも可能です。
これについては、「タイマー」の項を参照してください。

## 調理モード「急速加熱 」を使う

- オーブンの予熱
- インスタント食品の調理

に使います。

### オーブンを予熱する

調理モードによっては予め加熱しておく必要があります。

熱風で
- 黒パンを焼く
- ローストビーフやひれ肉をロースト

する場合

上下加熱で
- 短時間（30分程度まで）でパイ、ケーキ、クッキーなどを焼く
- 柔らかい生パンを焼く
- 黒パンを焼く
- ローストビーフやひれ肉をローストする場合

クッキーやお菓子など調理によっては温度上昇中は急速加熱にしません。

■ 調理モード選択スイッチを急速加熱 に合わせます。

■ 温度切換スイッチで必要な温度に調節します。
予熱を開始します。

■ 温度切換スイッチ上のパイロットランプが先ず一端消えてから、ご希望の調理モードに設定してオーブンに入れます。

### インスタント食品を調理する

ピザ、ラザーニア、調理パン、フライドポテトなどの食品にも利用できます。

■ 調理モード選択スイッチを急速加熱に合わせます。

■ 必要な温度を調節します。

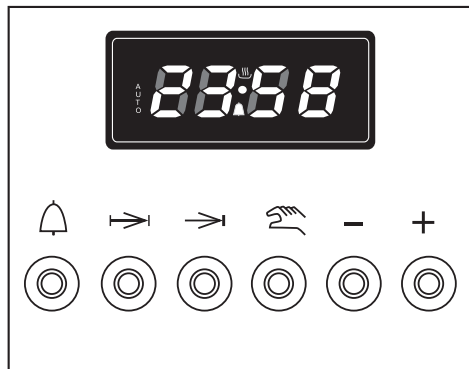
■ 予熱したオーブンに入れます。

調理モードを切り換えます。

商品の包装に記載してある調理法にご注意ください。

急速加熱 は、これまでのベーキングなどの調理例には適していません。

自動で調理を済ませたり、タイマーで開始することも可能です。
これについては、「タイマー」の項を参照してください。

# タイマー

## 機能

– 現在時刻を表示します。

– オーブンのスイッチを自動で切る、あるいは入&切します。

### 押しボタンについて

– ショートタイムを入力します。

– **調理時間**を入力します。

– **調理終了時刻**を入力します。

– 入力した**調理プロセスをキャンセル**

–**タイマーを設定しないでオーブンを使用します。**

(表示パネルに が点灯します。)

**– 時刻を入力します。**

+/−

**– 時間を入力/変更します。**

**– 標準設定を選びます。**

### 表示パネルの符号について

– ショートタイムを設定していると点灯します。

AUTO

– 調理プロセスを設定しておくと点灯

– 調理終了時刻になると点滅します。

AUTOと

– 調理時間が過ぎると点灯します。

– タイマーを設定しないで使えるようになると点灯します。

## 時刻を変更する

■ ボタンを押します。

「・」のマークが点滅している間に

■「+ / −」ボタンで時間・分を入力します。

表示パネルの0・00とAUTOが点滅します。

「+ / −」ボタンを押すとすぐに表示パネルの 符号が点灯します。

入力が終了すると分刻みで進みます。

時刻を変更すると入力済みの調理プロセスはキャンセルとなります。

## 自動で調理を止める

■ 調理モード選択スイッチと温度切換スイッチをご希望の位置に合わせます。

■ ボタンを押します。

パネルは 0・00 と表示されます。

■ ボタンを押します「+」ボタンでご希望の調理時間を時間・分（最高 10 時間）で入力します。

表示パネルに AUTO が点灯します。

## タイマーで調理をスタートする

■ 調理モード選択スイッチと温度切換スイッチをご希望の位置にします。

先に**調理時間**を入力します：

■ ボタンを押します。

パネルは 0・00 と表示されます。

■「+」ボタンでご希望の時間を時間・分（最高 10 時間）で入力します。

■ 次に**調理終了時刻**を変えます。

ボタンを押します。

パネルは調理時間を加えた現在時刻を表示します。

■「+」ボタンで調理終了時刻を変えます。

オーブンは機能をスタートして、パネルには AUTO が表示されます。

### 下記の点にご注意ください。

自動調理ON／OFFはローストにお奨めです。ベーキングには長時間タイマー設定しないでください。生地が乾いたり、生地の材料そのものが遊離してしまいます。

### 調理時間終了

**調理終了時刻**になると

– 自動的にオーブンの加熱を止めます。

– 冷却ファンが回転状態になります。

– 約 7 分間アラームが鳴ります。

–AUTO が点滅します。

■ ボタンを押します。

アラーム音と表示が止まります。

> ボタンを押すとすぐにオーブンの加熱を再開しますのでその都度オーブンの電源切ってください。

■ 調理モード選択スイッチと温度切換スイッチを「0」に合わせてください。

## ショートタイムを入力する

卵料理など表面の調理具合をみるのに設定します。

ショートタイム入力は設定した調理プロセスとは別に行えます。

1分～23時間59分の間隔で入力できます。

### ショートタイム入力

■ 🔔 ボタンを押します。

■「+」ボタンでご希望の時間を時間・分で入力します。

パネルは 🔔 が表示されます。

### ショートタイム設定が終了すると

– シンボルマーク 🔔 が点灯します。

– 7 分間アラームが鳴ります。

🔔 ボタンを押して早めにアラーム音を切ります。

## 入力した時間を確かめる、変更する

入力した調理時間や短時間はいつでも確認したり変更したりすることが可能です。

### 入力した時間を確かめる

■ 確認する時間のボタンを押します。

↦

入力した調理時間や残りの調理時間を表示します。

⇥

調理終了時間を表示します。

🔔

残りの短時間を表示します。

### 入力した時間を変更する

■ 変更する時間のボタンを押します。

■「+／−」ボタンでご希望の時間を入力します。

## 自動調理をキャンセルする

■ 〰 ボタンを押します。

> 自動調理をキャンセルするとすぐに加熱が始まり、照明が入りますので、必要なければその都度オーブンの電源は切ってください。

## 時間表示とアラーム音を変更する

時間表示とアラーム音の設定変更は互いにリンクしています。

時間表示を変更する場合には接続時にアラーム音も問い合わせてきます。
アラーム音を変更する場合には必ず時間表示を先に確認してください。

■「－」ボタンと「+」ボタンを「12」と「24」の数字が交互に表示されるまで同時に押し続けます。

パネルは12と24の数字を交互に表示します。

■「+／－」ボタンを押します。
- 「－」ボタン：12時間表示
- 「+」ボタン：24時間表示

時間表示を選んで約 5 秒すると
- 表示画面に「音」という単語を表す「tone」（tonE）が表示されます。
- アラーム音が鳴ります。

時間表示だけを変更するのであればこの時点で ボタンで終了することもできます。

アラーム音を変更するには、続けて

■「－」ボタンを押します。
約５秒の間にもう一度「－」ボタンを押すと、押すたびに別のアラーム音が鳴ります。

3種類のアラーム音が選べます。

約5秒経って最後に鳴ったアラーム音が採用されます。

時刻表示とアラーム音の変更は必ずオーブンを使っていないときに行ってください。

約 5 秒間ある入力時が過ぎてしまった時には対応するボタンを押してもう一度入力時間を呼び戻す必要があります。

現在時刻は「」ボタンと「」の両方を同時に押すことでも変更することができます。

# ベーキング

ベーキングには
– 熱風 

– 上下加熱 
がお勧めです。

## 焼き型

最適なベーキング効果をえるために加熱方式を選ぶ際には焼き型の**材質**にご注意ください。

### – 熱風

耐熱材料の焼き型であれば何を入れてもかまいません。

### – 上下加熱

薄鋼鈑や黒っぽいほうろう、黒っぽくなった錫鉄板や光沢のないアルミ製のつやのない黒っぽい焼き型や耐熱ガラス製の型か、コーティングした型をご使用ください。
黒っぽい材質の光っている焼き型は出来るだけ使用しないでください。光っているものはオーブンの熱放射を反射します。これでは熱伝導が悪くなり、不均一になったり、焼きが甘かったりします。条件が悪いと適度に焼きあがりません。

## 熱風

一度に**複数の棚位置**でベーキングすることができます。次の組合せをお勧めします。

トレイ1枚 = 棚位置 1
トレイ2枚 = 棚位置 1+3
トレイ3枚 = 棚位置 1,2+4
滑りだしラック付き仕様の場合 :
棚位置 1,2+5

水分のあるクッキーやケーキやパンは一度にトレイ2枚以上焼かないでください。

ファン排気口前にはローストフィルターを取り付けないでください。
焼き上がりの時間が長くなります。

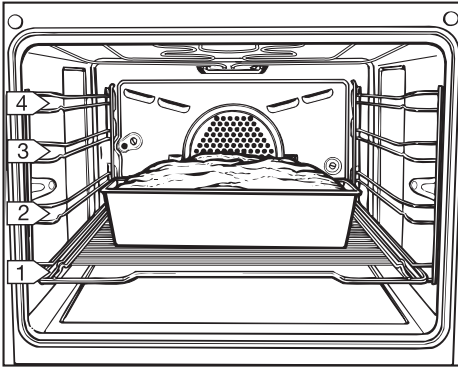
熱風 ではベ**ーキング温度**は上下加熱 に比べて低くなっています。

## 上下加熱

光沢のない黒っぽい焼き型をご使用ください。ツルツルした材質で明るい色の型では均等に焼けなかったり、こんがり焼けなかったりします。
また、条件が悪いと適度に焼きあがりません。

次の場合は**予熱**だけしてください。
– クッキーやケーキ
（約 30 分まで短時間で焼く場合）
– デリケートな生地
– 黒パン生地

**棚位置**は 1 か 2 を選びます。

## ベーキングのヒント

**角型**やパウンド型に入れたものは横にしてください。

**冷凍食品やピザ**は焼き網にクッキングペーパーを敷いて焼き、天パンやグリルパンでは焼かないでください。
ピザはひどく形がくずれることがあるので焼き立てのまま移すことができません。続けて使うたびに時間がかかります。
フライドポテトやコロッケなどの冷凍食品は天パンやグリルパンで大丈夫です。

表中の温度範囲と棚位置とタイマー時間に従ってください。

**次の場合には同じようにこんがり焼きあがります。**

– 一般に**中間の温度**を選んだ場合

  ベーキングする場合は表中の温度より高めにします。確かにベーキングする時間は短くなりますが、焼き加減が同じにならないことがよくあります。条件が悪いと適度に焼きあがりません。

– 対応する**棚位置**と調理モードを選んだ場合

– **最短のベーキング時間**が終わってから焼きあがっているかみる場合

竹ぐしを刺して焼き具合をみます。串に何もついてこなければ焼きあがりです。

# ベーキング早見表

| | 熱風 | | |
|---|---|---|---|
| | 温度（℃） | 棚位置 | タイマー（分） |
| **<ケーキ生地>** | | | |
| パウンドケーキ、レーリュッケン | 150－170 | 1 | 50－60 |
| ナップクーヘン | 150－170 | 1 | 70－80 |
| リュールクーヘン（テンパン）[1] | 150－170 | 1 | 25－30 |
| マーブルケーキ、くるみ入りケーキ（型） | 150－170 | 1 | 70－80 |
| フルーツケーキ（メレンゲ／ムースがけ） | 150－170 | 1 | 45－50 |
| フルーツケーキ（テンパン） | 150－170 | 1 | 35－45 |
| フルーツケーキ（型） | 150－170 | 1 | 55－65 |
| トルテンボーデン[1][3] | 150－170 | 1 | 25－30 |
| クラインゲベック[1][3]（クッキー） | 150－170 | 1、2、4、[4] | 45－50 |
| **<スポンジ生地>**[1][3] | | | |
| トルテ[1][3] | 160－180 | 1 | 25－35 |
| トルテンボーデン[1][3] | 160－180 | 1 | 20－25 |
| ロール | 160－180 | 1 | 20－25 |
| **<練り込み生地>** | | | |
| トルテンボーデン | 150－170 | 1 | 20－25 |
| ヌスクランツ | 150－170 | 1 | 45－55 |
| シュトロイゼルクーヘン | 150－170 | 1 | 45－55 |
| クラインゲベック[1][3]（クッキー） | 150－170 | 1、2、4、[4] | 15－25 |
| クヴァルクトルテ | 150－170 | 1 | 75－85 |
| アプフェルトルテ（グラサージュ仕上げ） | 150－170 | 1 | 55－70 |
| アプリコーゼントルテ（ムースがけ）[1] | 150－170 | 1 | 60－75 |
| フラン[2] | 190－210 | 1 | 25－35 |
| **<醗酵生地>** | | | |
| シュトロイゼルクーヘン | 150－170 | 1 | 35－45 |
| フルーツケーキ（テンパン） | 160－180 | 1 | 40－50 |
| ストレール | 150－170 | 1 | 60－70 |
| ヴァイスブロート | 160－180 | 1 | 40－50 |
| 全麦パン[2]（2段焼き：1+2） | 230+ | 1 | 20+ |
| | 170－190 | 1 | 40－50 |
| ピザ（テンパン）[1] | 160－180 | 1 | 40－50 |
| ツヴァイベルクーヘン | 170－190 | 1 | 35－45 |
| アプフェルタッシェ | 150－170 | 1、3 | 25－30 |
| **<シュー生地>**[1][3] | | | |
| シュークリーム | 160－180 | 1、3 | 35－45 |
| **<折込生地>**[1] | 170－190 | 1、3 | 20－25 |
| **<アイヴァイスゲベック>**[1] | | | |
| マクローネ | 120－140 | 1、2、4[4] | 25－50 |

注記のない時間については、オーブンを予熱しない場合に適用します。
予熱した場合は訳10分間タイマーを短くしてください。

1）上下加熱 ▭ の場合にはオーブンを予約してください。
2）熱風 ▭ と上下過熱 ▭ の場合、オーブンを予熱してください。
3）温度上昇中は急速加熱 ▭ にしないでください。
4）テレスコープラック仕様の場合、棚位置は1、2, 5を選んでください。

# ベーキング早見表

上下加熱

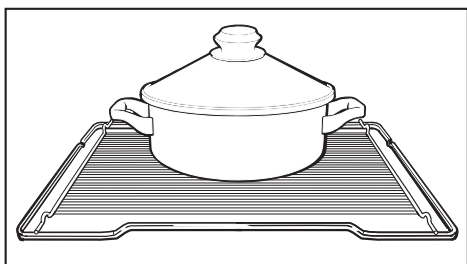
| 温度（℃） | 棚位置 | タイマー（分） |
|---|---|---|
| 160－180 | 1 | 50－60 |
| 160－180 | 1 | 70－80 |
| 180－200 | 1/2 | 20－25 |
| 160－180 | 1 | 70－80 |
| 180－200 | 1/2 | 45－50 |
| 180－200 | 1/2 | 35－45 |
| 160－180 | 1 | 55－65 |
| 180－200 | 1 | 20－25 |
| 180－200 | 2 | 12－20 |
| 180－200 | 1 | 20－30 |
| 180－200 | 1 | 15－20 |
| 190－210 | 1/2 | 13－18 |
| 180－200 | 1/2 | 15－20 |
| 180－200 | 2 | 45－55 |
| 180－200 | 1/2 | 45－55 |
| 180－200 | 2 | 10－20 |
| 180－200 | 1 | 75－85 |
| 180－200 | 1 | 50－65 |
| 180－200 | 1 | 55－70 |
| 230－250 | 1/2 | 25－35 |
| 180－200 | 2 | 35－45 |
| 180－200 | 2 | 40－50 |
| 170－190 | 2 | 60－70 |
| 190－210 | 1/2 | 40－50 |
| 250+ | 1/2 | 15+ |
| 180－200 | 1/2 | 40－50 |
| 200－220 | 1/2 | 40－50 |
| 190－210 | 1/2 | 25－35 |
| 170－190 | 1/2 | 25－30 |
| 190－210 | 2 | 30－40 |
| 200－220 | 1/2 | 20－25 |
| 130－150 | 2 | 25－50 |

*）表中のデータは目安の数値です。

# ローストする

ローストには、

- 熱風 
- 上下加熱 をお勧めします。

熱風 ：
グリル、ふたを外してシチュー鍋や焼き皿でローストする場合、ファン排気口前にはローストフィルターを付けたままにしてください。

ポット でローストするのが便利です。

- 多めに調理するときは肉汁が十分に残ります。
- 焼き網でローストするよりも庫内はきれいな状態で保たれます。

キャセロール、パイロセラム、アルミホイルなどがご利用いただけます。

容器は耐熱性の取っ手がついているのが絶対条件です。

冷えたオーブンの焼き網に容器を置きます。ただし、ローストビーフやヒレ肉のローストの場合はレシピで決められた温度に予熱してください。

ローストには**棚位置 1** を選びます。
ただし、上下加熱 で重さ1kgまでの鳥肉やローストビーフ、ヒレ肉、魚のローストの場合は棚位置 2 をご利用ください。

熱風 の場合、上下加熱 に比べて約40℃低い**ロースト温度**で十分です。

量が多くなれば温度は低くします。
3kg 以上はロースト早見表の温度よりも約 10℃低くしてください。
ローストする時間が長くなりますが、肉は均一に調理されて、表面が固くなることはありません。

焼き網でローストする場合、ポット でローストするより 20℃低めにしてください。

焼き網 でローストする場合は必ず焼き網とグリルパンを一緒に差し込んでください。

**ローストする時間**は、肉の種類、大きさや厚みに左右されます。

### ロースト時間の求め方

下の表に対応する肉種の(ロースト材料の高さ) x (時間／ cm) でロースト時間が求められます。

| 肉の種類 | 時間／ cm |
|---|---|
| ビーフ／鹿 | 15 － 18 Min. |
| ポーク／仔牛／ラム | 12 － 15 Min. |
| ローストビーフ／ヒレ | 8 － 10 Min. |

高さ8 cm のローストビーフの場合
8x15 Min. / cm = 120 Min.

## ローストするときのヒント

**ローストする温度**は決められた温度より高めに設定しないでください。色よくなりますが、焼きあがりません。

**ローストする時間**が終わって焼きあがります。ロースト時間の半分が過ぎてから容器のふたを外すとさらによく焼きあがります。

ローストの調理が終わってからオーブンから取り出し、アルミホイルで巻いて約10分間休ませておきます。
切り分けるときに肉汁があまり出なくなります。

### ポットでローストするとき

肉は味付けして容器に入れます。バターかマーガリンの薄切りをのせるか、油かスパイスラードをかけます。
大きなもの(2～3 kg)や脂身の鶏肉の場合、約1／8㍑の水を加えます。

### 焼き網でローストするとき

肉は味付けして、焼き網に置くかグリルパンに入れます。バターかマーガリンの薄切りをのせて調理します。ローストしている間は液状のもの(水分、汁、クリーム)を少しかけてやります。

### 鳥肉をローストするとき

ロースト時間が終わる10分前にうすい塩水を塗ると鶏肉の皮はこんがり焼けます。

### 冷凍肉をローストするとき

1.5kgまで冷凍肉は解凍しないでローストすることができます。ローストする時間は1キロ当たり20分程度長くなります。

# ロースト早見表

| | | 棚位置 | 熱風 1) 温度 2)（℃） | 熱風 1) タイマー（分） | 上下加熱 温度 2)（℃） | 上下加熱 タイマー（分） |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ローストビーフ | 約 1kg | 1 | 190－210 | 100－120 | 220－240 | 100－120 |
| 牛ヒレ肉 | | | | | | |
| ローストビーフ 3) | 約 1kg | 1 4) | 190－210 | 45－55 | 220－240 | 45－55 |
| 鹿肉ロースト | 約 1kg | 1 4) | 180－200 | 90－120 | 220－240 | 90－120 |
| ローストポーク | | | | | | |
| 首肉 | 1 kg | 1 | 170－190 | 100－120 | 210－230 | 100－120 |
| 豚ヒレ肉 | | | | | | |
| カツレツ | 約 1 kg | 1 | 170－190 | 60－80 | 200－220 | 60－80 |
| カッセラー | 約 1 kg | 1 | 170－190 | 70－80 | 210－230 | 70－80 |
| ミートローフ | 約 1 kg | 1 | 170－190 | 50－60 | 200－220 | 50－60 |
| ローストヴィール | 約 1,5 kg | 1 4) | 180－200 | 90－110 | 200－220 | 90－110 |
| 仔羊のもも肉 | 約 2,5 kg | 1 | 170－190 | 120－140 | 190－210 | 120－140 |
| 鳥肉 | 0.8－1 kg | 1 4) | 170－190 | 50－60 | 200－220 | 50－60 |
| 鳥肉 | 約 2kg | 1 | 170－190 | 90－110 | 200－220 | 90－110 |
| 鳥肉（詰め物入り） | 約 2kg | 1 | 170－190 | 120－150 | 200 - 220 | 120－150 |
| 鳥肉 | 約 4kg | 1 | 180－200 | 150－180 | 180－200 | 150－180 |
| 魚（丸ごと） | 約 1,5 kg | 1 4) | 160－180 | 35－55 | 200－220 | 35－55 |

注記のない時間については、オーブンを予熱しない場合に適用します。

1）熱風の場合にはローストフィルターを付けてください。
2）焼き網 でローストする場合、温度は20℃低めにしてください。
3）熱風 と上下過熱 の場合、オーブンを予熱してください。
4）上下加熱 の場合、棚位置 2

**表中のデータは目安の数値です。**

グリルする場合は必ずオーブンのドアを閉めてください。ドアが開いていると排気する高温の蒸気が自動的に冷却ファンに導かれて冷却されなくなります。操作ボタンが熱くなり、やけどする危険があります。

グリルには2 通りの調理モードが選べます。

### グリル

切り分けた材料を焼いたり、表面を焼いたりする場合

### コンベクショングリル

コンベクショングリルする場合にはファン排気口前にローストフィルターを取り付けてください。

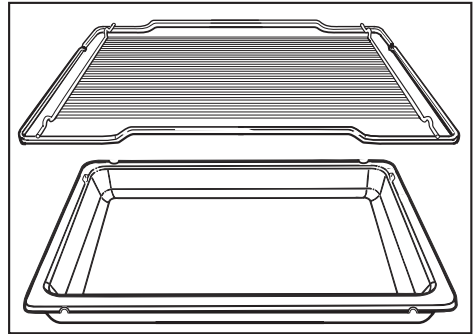
鳥肉や肉のロール巻きなどの大きめの材料をグリルするには

### グリル材料の下ごしらえ

肉は冷たい流水で素早く洗い流して、十分に乾かします。スライスした肉は汁気が出るのでグリルする前には塩をつけません。

薄い肉は油を塗ってもかまいませんが、ラードは黒ずんだり、煙となってしまいます。

平たい魚や切り身はきれいに処理して塩味をつけ、レモンを少したらします。

## 焼き網でグリルする

- 焼き網と**グリルパン**を一緒にセットしてグリルします。
- グリルする材料を載せます。
- 調理したい調理モードを選びます。
- **温度**を調節します。

| 材料 | 温度 |
| --- | --- |
| カツレツ、ステーキ<br>**などの切り身** | 270℃ |
| 鳥肉やロール巻<br>**などかさの大きなもの** | 240℃ |

途中かさの大きいものは表面が焼けすぎて、中が焼けていない場合には、低めの温度でやりなおすことができます。

# グリルする

■ オーブンのドアを閉めたまま約5分間ヒーターを予熱します。

■ 材料をオーブンに入れます。

グリルする材料の大きさによって**棚位置**は次の位置を目安としてください。

平たいもの＝棚位置 3または4

殻の大きなもの＝棚位置 1または2

### グリルする時間

– スライスした肉、魚の切り身：片側 6 ～8 分

– 厚みのあるもの：長め

– ロール：
  約10 分／直径（cm ）

### グリルするときのヒント

グリル時間がまちまちにならないように切り身は同じような厚みであることに注意してください。グリル時間の半分が過ぎたら材料を裏返してください。

焼き具合をみたい場合にはスプーンを肉の表面に押し付けます。

– 弾力があれば中は赤い
  （レア）

– 弾力が少なければ中はピンク色
  （ミディアム）

– 弾力がなければ完全に焼けています。
  （ウェルダン）

# グリル早見表

オーブンのドアを閉めて約 5 分間ヒーターを予熱してください。

| グリル調理 | 棚位置[2] | グリル 温度（℃） | グリル タイマー（分）[3] | コンベクショングリル[1] 温度（℃） | コンベクショングリル[1] タイマー（分）[3] |
|---|---|---|---|---|---|
| **＜平たいもの＞** | | | | | |
| ビーフステーキ | 3/4 | max. | 10－16 | 220 | 10－16 |
| シシカバブ | 3 | 240 | 25－30 | 220 | 25－30 |
| 鳥肉 | 3 | 240 | 20－25 | 200－220 | 20－25 |
| カツレツ | 3/4 | max. | 12－18 | 220 | 18－20 |
| レバー | 3/4 | max. | 8－12 | 220 | 10－14 |
| ミートボール | 3/4 | max. | 14－20 | 220 | 16－20 |
| 焼きソーセージ | 3/4 | max. | 6－10 | 220 | 8－12 |
| 魚肉 | 3/4 | max. | 12－16 | 220 | 20－25 |
| トラウト | 3/4 | max. | 16－20 | 220 | 20－25 |
| トースト | 3/4 | max. | 2－4 | 220 | 3－5 |
| ハワイアントースト | 3/4 | max. | 7－9 | 220 | 4－6 |
| トマト | 3/4 | max. | 6－8 | 220 | 6－8 |
| ピーチ | 2/3 | ma.x. | 6－8 | 220 | 7－10 |
| **＜かさの大きなもの＞** | | | | | |
| チキン（約 1kg） | 2 | 240 | 50－60 | 200－220 | 50－60 |
| ロール巻き φ7 cm（約 1kg） | 1 | 240 | 75－85 | 200 | 75－85 |
| 豚すね肉（約 1kg） | 1 | 240 | 100－120 | 200 | 100－120 |

*）表中のデータは目安の数値です。

1）コンベクショングリル の場合はローストフィルターを取り付けてください。
2）テレスコープラック仕様の場合、棚位置は 1,2 を選んでください。
3）半分経過したら裏返してください。

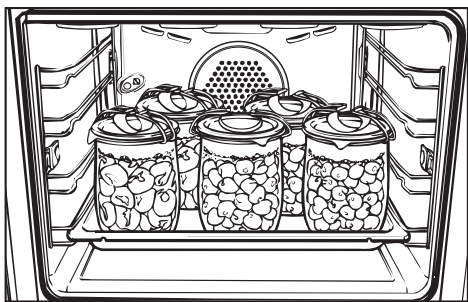
# 煮つめて貯蔵食料にする

煮つめて貯蔵食料にするには
熱風 をお勧めします。

次の**瓶詰め用ジャー**が適当です。

– プリザービングジャー
ゴムパッキングを利用したものは不快なゴムの臭いが残ることがあります。プリザービングジャーをオーブンに入れて、その上にキッチンペーパーを濡らして置けば臭いは少なくなります。
– ねじふた付きのジャー
必ず専門店にある専用のものをご利用ください。

| 缶は使用しないでください! |
|---|

■ グリルパンの**棚位置は 1** にして、瓶詰め用ジャーを入れてください。

最大 **5 個**まで煮つめることができます。

■ **温度は** 150 ～ 170 ℃に調整します。

この温度調整はそれぞれの瓶詰め用ジャー中身が膨れて泡が出るまで適用します。

## 泡が出始めたら

| 早目に温度を下げて、煮つめすぎないようにしてください。 |
|---|

– **果実やキュウリ**の場合

■ 調理モード選択スイッチを照明にします。

さらにそのままの状態で約 25 ～ 30 分間煮つめます。

– **野菜**の場合

■ 温度を 100 ℃に下げます。

野菜によってさらに調理します :
アスパラガス、ニンジン ............ 60 –90 分
グリンピース ......................... 90 –120 分

■ 調理モード選択スイッチを照明にします。

さらにそのままの状態で約 25 ～ 30 分間煮つめます。

## 煮つめたら

オーブンから取り出し、布巾で覆って邪魔にならないところに約 24 時間置いておきます。

ジャーの口が閉まっているか、クリップを上げて調べてみます。

# 解凍する

解凍にもオーブンが使えます。

解凍には最高 50 ℃の温度調整で調理モード「熱風 」をご利用ください。

特に温度調節しないで解凍するのが無理のないやり方で、後壁のブロワーを回して室内の空気を循環させます。

ご注意ください！

－ 冷凍したものは包みをとってベーキングトレーに置くか、深皿に入れて解凍します。

－ 鳥肉を解凍する場合にはグリルパンと網を使います。解けた汁気で濡れることはありません。

> 鳥肉を解凍する場合には特に清潔に配慮し、解けた汁気は使わないでください。サルモネラ菌食中毒の危険があります！

－ 解凍して調理する場合、肉や鳥肉とか魚は完全に解凍してはいけません。表面が解け始めれば十分です。スパイスが効くほど表面十分に軟らかくなっています。

**解凍時間**

解凍時間は冷凍品の種類と重さによります。

| | | |
|---|---|---|
| チキン | 800g ....... | 90 － 120 Min. |
| 肉 | 500g ....... | 60 － 90 Min. |
| 肉 | 1000g ..... | 90 － 120 Min. |
| 焼きソーセージ | 500g ....... | 30 － 50 Min. |
| 魚 | 1000g ..... | 60 － 90 Min. |
| イチゴ | 300g ....... | 30 － 40 Min. |
| バターケーキ | 500g ....... | 20 － 30 Min |
| パン | 500g ....... | 30 － 40 Min |

# 煮たり、焼き上げる

煮たり、焼き上げたりするには

– 熱風
– 上下加熱 をお勧めします。

耐熱性の取っ手がついているパイレックス、陶器製やクッキングポットなどの容器が適しています。

■ **棚位置1** に焼き網を入れ、その上に容器を置きます。

■ **調理モード**を選び、**温度**を調節します。

熱風 ................................ 170 – 190℃
上下加熱 ..........................190 – 210℃

### 調理時間

料理 ................................ 70 – 90 Min.
スフレ ............................... 40 – 60 Min.

## 調理するときのヒント

– じゃがいもや野菜などをじっくり煮たり、蒸したりする料理にはフタをします。フタがない場合にはアルミホイルか包装紙を濡らして利用できます。

– 肉やグラタンなど、表面をこんがり焼くに場合にはフタをしないで調理します。

– **容器を重ねて調理**することができます。重ねて調理する場合には下側のポットのフタを裏返しにします。

## 加工食品を調理する

加工食品（次ページの表参照）を調理する場合には調理モード「**急速加熱** 」もご利用いただけます。

■ 調理モード選択スイッチを急速加熱にします。

■ 必要な温度に調節します。

■ 温度切換スイッチ上のパイトッロランプが点灯したら予熱したオーブンに料理を入れます。

調節した温度になると別の調理モードに切り換わります。

容器に表示された温度、加熱時間、棚位置に従ってください。

加工食品を調理する場合、棚位置はその都度一段しか使えません。
同時に複数段で調理する場合には熱風を選んでください。

冷凍食品やピザは焼き網にクッキグペーパーを敷いて焼き、天パンやグリルパンでは焼かないでください。ピザはひどく形がくずれることがあるので焼き立てのまま移すことができません。続けて使うたびに時間がかかります。
フライドポテトやコロッケなどの冷凍食品は天パンやグリルパンで大丈夫です。

## 加工食品の調理例

| 料理 | 温度（℃） | 推奨棚位置（下から） | タイマー（分） | 備考 |
|---|---|---|---|---|
| グラタン（ポテテト、ヌードル、野菜） | 250 | 1. もしくは 2. | 20 –25 | 焼き型の料理 |
| ラザーニア カネローニ | 190 | 1. もしくは 2. | 35–40 | 開封 |
| バゲッティ（中詰） パニーノ | 200 | 1. もしくは 2. | 12–15 | 開封し、焼き網にクッキングペーパーを敷く |
| ピザ（加熱済み） | 200 | 1. もしくは 2. | 12–20 | 開封し、焼き網にクッキングペーパーを敷く |
| ミニピザ（加熱済み） | 220 | 1. もしくは 2. | 8–10 | 開封し、焼き網にクッキングペーパーを敷く |
| グラタン フライドポテト コロッケ | 220 | 1. もしくは 2. | 12–20 | 開封し、焼き網にクッキングペーパーを敷く |
| ブレーツェル | 220 | 1. もしくは 2. | 12–15 | 開封し、焼き網にクッキングペーパーを敷く |

従来のベーキングや調理例には調理モード「急速加熱」は適していません。

# DIN 性能試験料理

## DIN 規格　44　547 に基づく性能試験料理

| 菓子類 | 形態／<br>テンパン枚数 | 調理モード | 棚位置<br>（下から）（℃） | 温度設定<br>（分） | 焼き時間 |
|---|---|---|---|---|---|
| Spritzgebaeck | 1 枚 | 熱風 | 1 | 140 2) | 35－38 |
| | 2 枚 | 熱風 | 1,3 | 140 2) | 38-44 |
| | 3 枚 | 熱風 | 1,2,4 1) | 140 2) | 42-48 |
| | 1 枚 | 上下加熱 | 2 | 170 2)<br>予熱 | 22-28<br>＋予熱 |
| Wasserbiskuit | ケーキ用型 | 熱風 | 1 | 170 2) | 20－25 |
| | ケーキ用型 | 上下加熱 | 1 | 190 2)<br>予熱 | 20-25<br>＋予熱 |
| Hefeblech-kuchen | 1 枚 | 熱風 | 1 | 170 | 45－55 |
| | 2 枚 | 熱風 | 1,3 | 170 | 50－60 |
| | 1 枚 | 上下加熱 | 2 | 190 | 50－60 |

1）テレスコーププラック仕様の場合、棚位置は 1、2、5 を選んでください。

2）温度上昇中は急速加熱にしないでください。

## 上記以外の性能試験料理

| 菓子類／<br>料理 | 形態／<br>テンパン枚数 | 調理モード | 棚位置<br>（下から） | 温度設定<br>（℃） | 焼き時間<br>（分） |
|---|---|---|---|---|---|
| リュールクーヘン | 角型 | 熱風 | 1 | 160 | 55－65 |
| | 上下加熱 | | 1 | 170 | 55－65 |
| カモ 1700g | グリルパンに焼き網 | 熱風 | 1 | 160 | 100－120 |
| | | 上下加熱 | 1 | 200 | 100-120 |
| ローストポーク<br>1500g | グリルパンに焼き網 | 熱風 | 1 | 160 | 140－160 |
| | | 上下加熱 | 1 | 200 | 140－160 |
| トースト | 焼き網 | グリル | 4 | maximum | 3－4 |

## フロント、操作パネル

■ 表面はスポンジクロスと食器用洗剤とぬるま湯でクリーニングします。

■ 最後にやわらかい布で表面の水気をふき取ります。

また、ガラス、ステンレス、アルミの各フロントについては、傷つけたり変色したりしないように仕様ごとの取扱には注意してください。

## ガラスフロント仕様

ガラスフロントと操作パネルは傷つきやすく、
– クレンザーなどの研磨材入りの洗剤
– なべ磨き用スポンジとか研磨材が残っている使い古しのスポンジなど、研磨材が入っているスポンジ
– オーブン用スプレーは、
使わないようにしてください。

オーブンドアの取っ手や操作パネルはいつも使った後にクリーニングするのがベストです。そのままにしておくと取れなくなります。

## アルミフロント仕様

アルミは活物質で、見る角度や光の入射、また、環境によって反射作用が決まり、本体の魅力を左右します。

汚れたままにしておくとアルミ表面や操作パネルは変色したりするので汚れは放置しないですぐに落してください。

フロントと操作パネルは傷つきやすく、

– ソーダ（炭酸ナトリウム）、酸や塩素系洗剤
– クレンザーなどの研磨材入りの洗剤
– なべ磨き用スポンジとか研磨材が残っている使い古しのスポンジなど、研磨材の入っているスポンジ
– ステンレスクリーナー
– 石灰質剥離用洗剤
– 食洗機用洗剤
– オーブン用スプレーは、
使わないようにしてください。

## ステンレス仕様

フロントと操作パネルは傷つきやすく、

– ステンレス表面
– 魅力あるステンレス操作パネル
にはそれぞれクリーニング時の注意事項を守ってください。

# クリーニングとお手入れ

## ステンレス表面

ステンレス表面のクリーニングには研磨材の入っていないステンレスクリーナーが適しています。

– ソーダ（炭酸ナトリウム）、酸や塩素系洗剤
– クレンザーなどの研磨材入りの洗剤
– なべ磨き用スポンジとか研磨材が残っている使い古しのスポンジなど、研磨材の入っているスポンジは、

使用しないようにしてください。

汚れがすぐに再付着しないようにするためには、「ネオブランク」などのステンレスクリーナーがあります。これを軟らかい布で薄く延ばします。（「ネオブランク」については弊社サービス部より入手可能です。）

## ステンレス操作パネル

汚れたままにしておくと操作パネルは変色したりするので汚れは放置しないですぐに落してください。

– ソーダ（炭酸ナトリウム）、酸や塩素系洗剤 クレンザーなどの研磨材入りの洗剤
– なべ磨き用スポンジとか研磨材が残っている使い古しのスポンジなど、研磨材の入っているスポンジ
– ステンレスクリーナー
– オーブン用スプレーは、

使用しないようにしてください。

## 焼き網／棚受け

焼き網と棚受けのステンレス表面はPerfectClean 加工してあります。
クリーニングとお手入れについては、次ページの「PerfectCleanほうろう加工」の場合と同様に行ってください。

## ローストフィルター

熱いお湯に洗剤を入れてクリーニングするか、食器洗い機で洗浄します。

食器洗い機で洗浄する場合、使用した洗剤によってはフィルター面が変色して永久に取れなくなることがあります。

## PerfectCleanほうろう加工

**オーブン庫内、天パン、グリルパン**のほうろう面は新しい方法で加工されています。

PerfectClean加工面は、今までオーブンに使われていたエナメル質（ほうろう）に比べて際立った**焼付防止効果**と**手軽にできるクリーニング**にご納得いただけます。

調理したものはちょっとしただけで簡単に剥がれ、ベーキングやローストした後の汚れもずっと簡単に落ちます。

焼付防止と手軽なクリーニングの効果を末永くご利用いただくために、以下の**お手入れ時のヒント**を参考にしてください。

PerfectClean加工面のお手入れはガラスと同じです。PerfectCleanのクリーニング剤が適しているかどうか分からない場合、ご自宅の窓ガラスを傷つけないでクリーニングできるか塗ってみてください。
従来のほうろう加工天パンの上で料理を切り分けたりするのが習慣になっていますが、PerfectClean面でも同じように切り分けたりすることができます。

火傷する恐れがあります！
クリーニングはオーブンを冷ましてから行ってください。

**普段の汚れの場合**、PefectClean表面は食器洗い用のスポンジ、お湯、食器用洗剤でクリーニングするのが最適です。

残りかすを洗剤の溶液で2～3分浸して軟らかくするとクリーニングが楽になります。また、必要に応じてスポンジの硬い方を使うこともできます。

最後にきれいな水で入念に洗い落します。
必ず表面から簡単にしたたり落ちる程度に行ってください。洗剤が残っていると水滴は落ちにくくなります。

**頑固な汚れ**では、もっと汚れ落しに苦労することがあります。

オーブン用スプレーでクリーニングする前は触媒ほうろう加工した後壁とカバープレートにかからないようにしてください。スプレーで触媒ほうろうがいたみます。

表面をクリーニングする場合には庫内を冷ましてください。その後でオーブン用スプレーをかけて、10分くらい作用させます。その後、必要ならば、スポンジの硬い方も使うことができます。

必要に応じてこの作業を繰返します。
オーブン用スプレーを使ったら、後で表面を水洗いしてぬぐい取ります。**焼付いた残りかす**にはガラススクレーパーやステンレススチールをコイル状にしたもの（スポンテックス・スプリネットなど）もご使用いただけます。

# クリーニングとお手入れ

ガラススクレーパーや金属たわしで表面を傷つけないように慎重にクリーニングします。

**最適な使用法**とは使用した後で必ず表面をきれいにすることで、これが大切です。焼付き防止効果は一定に保たれ、低下することはありません。
PerfectClean 表面が前回の残りかすで覆われているとその効果は低下します。

PerfectClean加工面を傷つけることのないようにするために
– クレンザー等の研磨材入りの洗剤
– セラミックホブ用洗剤
– スチールウール
– なべ磨き用スポンジとか研磨材が残っている使い古しのスポンジなど、研磨材の入っているスポンジ
– オーブン用スプレーを高い温度や長い時間作用させたり、
– 食器洗い機で洗浄するのは
避けてください。

取扱いが不適切なためにPerfectClean加工面が損傷しても焼付き防止や手軽なクリーニング特性は残りますが、どんな場合でも少なくともお手入れ簡単なほうろうの場合とほとんど変わりはありません。

また、
– 焼き型のしまりが不充分で、これによる果汁やケーキの生地などの汚れはオーブンが温かいうちに取るのがベストです。

– 吹きこぼれた果汁で変色したままになることがあります。同様にローストした後にグリルパンにつやのない汚点がついたまま消えないことがありますが、加工特性を侵すものではありません。
決してこのしみを落そうとは思わないでください。この取扱説明書に明記してあるもの以外は使用しないでください。

– ほうろうの薄い灰色によって庫内を白っぽくする効果があり、調理に対して最も目立ちます。場合によっては、ベーキングやローストした後に汚れをちょっと見つけて取り除きます。

## 触媒ほうろう加工

**後壁やカバープレート**などの取外し可能な部品は、暗褐色の触媒ほうろうで被覆してあります。

**触媒ほうろう**とは、自己反応によるクリーニング特性のある被覆です。

後壁は熱風オーブン機能では空気の循環によってひどく油汚れします。

触媒ほうろうの自己反応クリーニング特性によって、オーブンを 200℃以上に加熱すると自動的に油汚れを取り除きます。温度が高いほどきっちり反応します。

> 触媒ほうろうには、研磨材やスクラッチブラシやスクラッチスポンジ、オーブン用スプレーは適しません!
> 被覆が傷つき、自己反応によるクリーニング特性がなくなります。
> PerfectClean加工したものをオーブン用スプレーでクリーニングする前には触媒ほうろう加工した部品は取り外してください。

しかし、触媒被覆にはスパイスの残りものや砂糖のしみなどの汚れに対するクリーニング作用はありません。
水と軟らかいブラシを使って手で汚れを落す必要があります。

クリーニングを怠ると、次にベーキングやローストするときにますます焼き付いてしまいます。

> 火傷する恐れがあります!
> クリーニングはオーブンを冷ましてから行ってください。
> 使ったらクリーニングするのがベストです。クリーニングを怠ると余計に汚れが落ちにくくなったり、最悪な場合には取れません。

■ 触媒被覆したところは湿らして汚れを取ります。洗剤を加えたお湯と軟らかいブラシを使ってください。

その後さらに、汚れの程度によっては後壁やカバープレートにはねた油汚れはオーブンを加熱して取り除きます。

# クリーニングとお手入れ

加熱して汚れを落すには、

■ 調理モードを「熱風 [icon]」にします。

■ 最高温度に調節します。

オーブンは約 1 時間つけたままにします。
汚れの程度に応じて時間を調整します。

オーブンを高温で使いっていくうちに残っている汚れは次第になくなります。

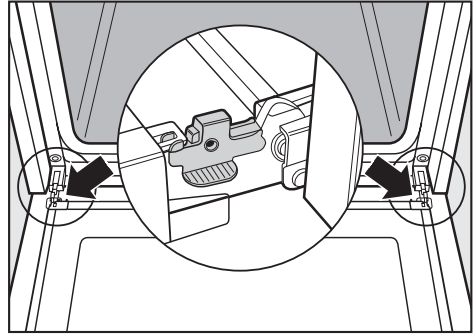
タイマーで終了してください。そうすれば消し忘れることはありません。

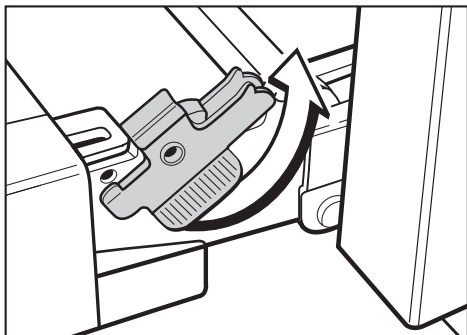
取扱いが不適切だったり、汚れがひどかったりして後壁やカバープレートの触媒被覆の効力がなくなった場合には、新しい部品が販売店か弊社サービス部でお求めになれます。

## 庫内

庫内を楽にクリーニングするために
– オーブンのドアは取り外せます。
– 棚受けが取り出せます。
– 後壁が取り出せます。
– 上部ヒーターを下げて、カバープレートを取り出せます。

### オーブンのドアを取り外す

オーブンのドアは止め金具でドアヒンジと接続してあります。

先に左右の止め金具のストッパーを外してください。これでドアは止め金具から取り外せます。

■ドアを全開にします。

■ 左右のドアヒンジのストッパーを旋回して外します。 ストッパーは止まるところまで矢印方向に旋回してください。

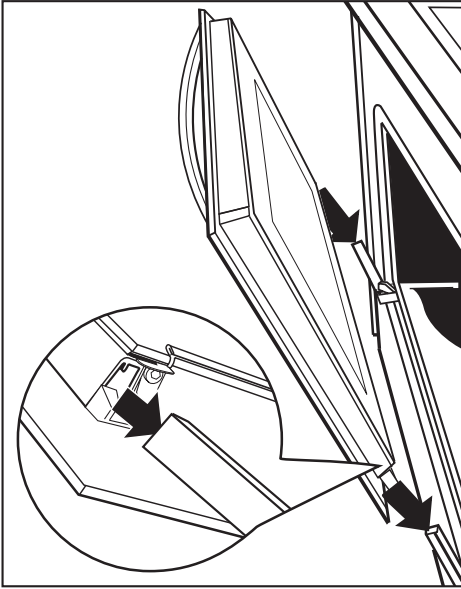
■ドアを止まるところまで閉めます。

ドアは水平（全開）位置で引っ張らないでください。この位置で止め金具からドア引っ張ると跳ね返ったり、本体がいたんだり、また、怪我する恐れもあります。

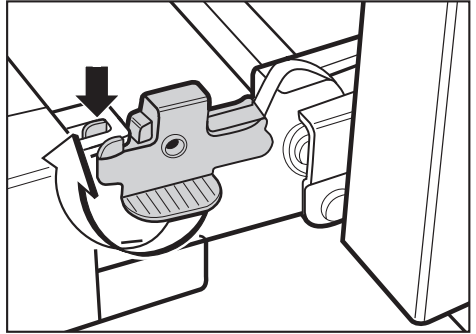
■ドアは両端をつかんで、上（矢印）方向に止め金具から引き離します。

取っ手のところで引っ張り上げないでください。取り外すときはまっすぐ引っ張り、どちらかに傾かないように注意してください。

万が一ガラス板とガラス板との間に汚れが溜まるようなことがあれば、必要に応じてドアは分解することもできます。
「故障かな?と思ったら」の項を参照してください。

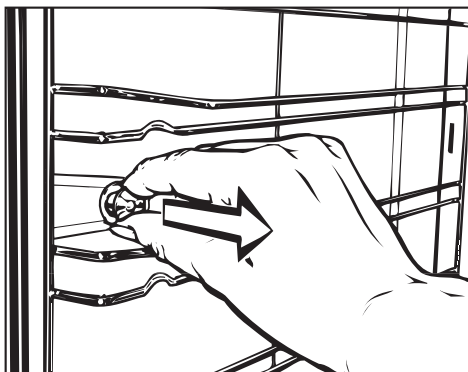
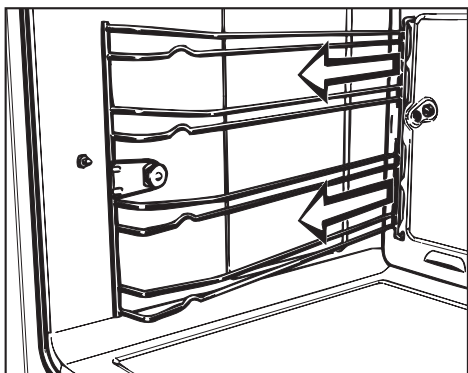
## オーブンのドアを取りつける

■ ドアを両端を握って、ドアヒンジを止め金具に差し込みます。

ドアはまっすぐ差し込み、傾かないように注意してください。

■ ドアを全開にします。

■ 左右のストッパーを旋回して再度ロックします。ロックするにはストッパーを水平に止まるところまで旋回します。
この時、必ずストッパーのキャッチノーズをドアクリップに固定してください。

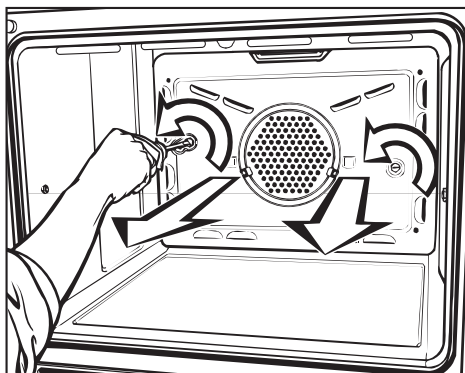
ストッパーは必ずクリーニングして再度ロックしてください。ロックしないとドアは止め金具からはずれてこわれることがあります。

## 棚受けを取り外す

ヒーターの電源がOFFで、冷えていなければいけません。
火傷する恐れがあります！

■ ホックを手前に引きます。

■ 棚受けを取り外します。

**取り付け**は逆の手順で、慎重に行ってください。

## 後壁を取り外す

■ 棚受けを取り外します。

■ 後壁のネジを外して、後壁を取り外します。

オーブンは絶対に後壁を外したまま使用しないでください。
大怪我する恐れがあります！

**取り付け**は逆の手順で、慎重に行ってください。

### 上加熱ヒーターを下げてカバープレートを取り外す

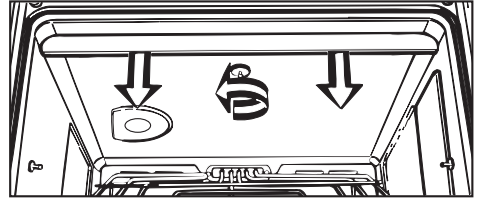
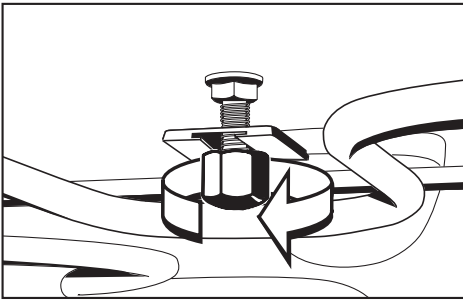
ヒーターの電源がOFFで、冷えていなければいけません。
火傷する恐れがあります！

■ 棚受けを取り外します。

■ キャップナットを外します。

■ ヒーターを下げます。

ヒーターは無理に引き下げないでください。
壊れることがあります。

汚れ具合によってはカバープレートを取り外すこともできます。

■ カバープレートを押えて、ローレット付きナットを外します。

■ カバープレートを取り外します。

**取り付け**は逆の手順で、慎重に行ってください。

# 故障かな?と思ったら

> 取り付けや保守サービスについては、資格ある専門業者にお任せください。
> 不適切な据え付けや保守サービスによってユーザーに重大な危険が生じることがあります。不適切な据え付けや保守サービスに対する製造者責任は負いかねます。

しかし、次のような障害についてはご自分で解決できます。

## こんな時 ...... どうするの?

### オーブンが加熱しない。

■ 調理モードと温度をセットしていますか?

■ タイマー仕様の場合、「AUTO」が点灯していますか?

「 」が点灯しているときのみタイマーに関係なくオーブンを ON することができます。

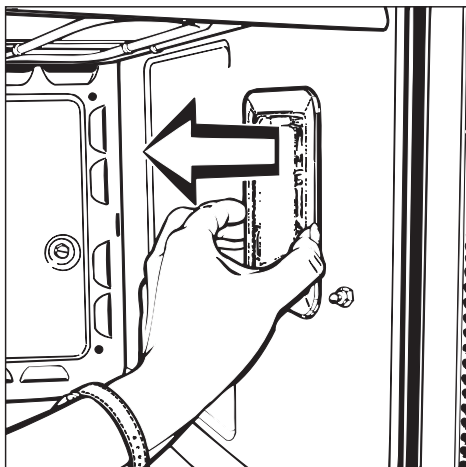
ボタン「 」を押して「 」にします。

■ ブレーカーが落ちていませんか?

### 加熱するが、庫内灯が点灯しない。

電球(白熱)がきれていますので交換してください。

■ オーブンの電源プラグを抜くか、ブレーカーを OFF にしてオーブンの電源を切ります。

■ 棚受けを取り外します。

■ ランプカバーを取り外します。

■ 電球(白熱)を取り換えます。
230 V、25 W、E 14
耐熱 300℃、ドロップシェイプ

■ ランプカバーを取付けて、棚受けを取り付けます。

### 調理が終った後の音が大きすぎる。

故障ではありません!
オーブンがOFFになって庫内の湿気で操作パネルやキャビネット外装が結露しないように、冷却ファンが２～３分回ります。オーブンの温度が規定値以下になると自動的に冷却ファンはOFF になります。
オーブンのドアを全開したり、部分的に開放すると温度はより早く下がります。

### ベーキング早見表の時間が過ぎてもケーキやクッキーが焼けていない。

■ 正しい温度に調整してありますか?
■ レシピを変えましたか?
水分が多すぎたり、卵の量が多すぎると生地がべとついて焼き時間を長くしなければいけません。

■「熱風 」でベーキングする場合、ブロワー前面にグリルフィルターがありますか?グリルフィルターが付いていると焼き時間が10～15 分程度長くなります。

### ケーキやクッキーには褐色化に違いがある。

いつも褐色化には一定の違いがあります。
ですから、電気オーブンの各メーカーの製品案内にはきちっと褐色化の違いをパーセントでお知らせしています。天パンに適用される数値は標準化方式で算出されます。

褐色化の違いがもっとも顕著な場合に次のことを調べてください。

–「**熱風** 」でベーキングするとき

■ 温度を高く設定してありますか?

■ 正しい棚位置を選んでいますか?

ブロワー前面にグリルフィルターがありますか?

–「**上下加熱** 」でベーキングするとき

■ 焼き型の材質は何、色は何色ですか?
明るい、光沢のある型は適しているとは言えません。

■ 正しい棚位置を選んでいますか?

# 故障かな?と思ったら

### 触媒ほうろう面にさび色の汚点が現れる。

焼き網で焼くと気流によって部分的にスパイスが内壁に沈着して残ります。
このような汚点は触媒では除去されません。お湯、洗剤、軟らかいブラシで取り除いてください。

### 停電して、タイマーの日時表示の代わりに「0・00」と「AUTO」が点滅する。

設定時間はすべて停電によって消去されました。

■ 日時、場合によっては調理時間を設定しなおします。

### ブザー音が止まるとタイマー表示は「0・00」となる。

故障ではありません!
しばらくすると日時表示となります。

### タイマー表示に「AUTO」が点滅する。

– 調理モードの設定が合っていないと

– 調理モードを設定したまま日時を設定、

変更すると

– 「↦」と「⇥」ボタンでブザー音を止めると「AUTO」が点滅表示して誤った設定を知らせてくれます。

### ガラス板の間が汚れている。

オーブンのドアは回りをシールして湯気が入らないようにしてあります。

それでも万が一ガラス板とガラス板の間に汚が溜まるようなことがあれば、必要に応じてオーブンのドアを分解して内側をクリーニングすることができます。

ガラス板をクリーニングする場合には研磨剤や硬いスポンジやブラシを使わないでください!ガラスの表面に傷がつきます。

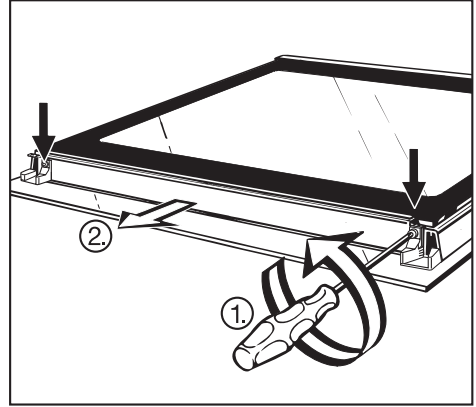
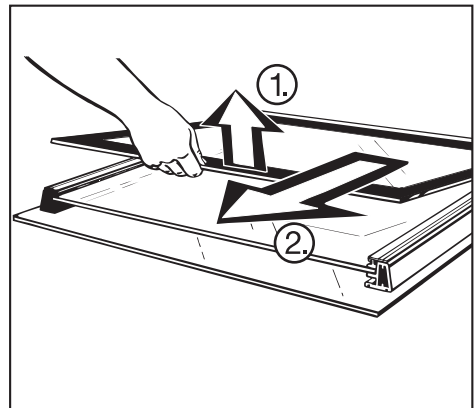
オーブン用のスプレーは使用しないでください。アルミニウムの異形材が損傷します。

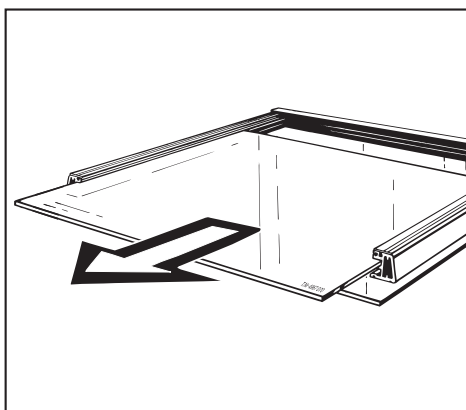
ガラス板の表裏はそれぞれ被覆が違っているのでクリーニングした後は正しい位置に戻すように注意してください。庫内に対向する側は熱を反射する働きをします。

ドアはふきんなどの軟らかい敷物に置いて、傷つけないようしてください。この場合、取っ手のある側を下にして取っ手をテーブルの端からはみ出させるのが賢明です。ガラス板は水平になって、クリーニングのときに割れる恐れがありません。

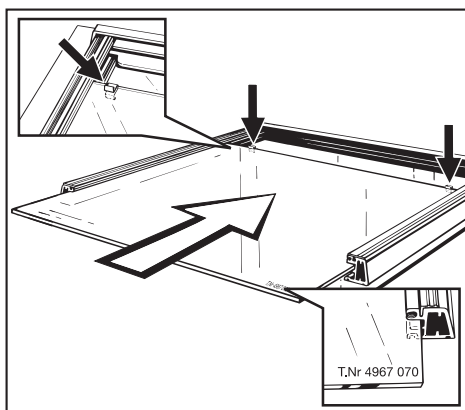
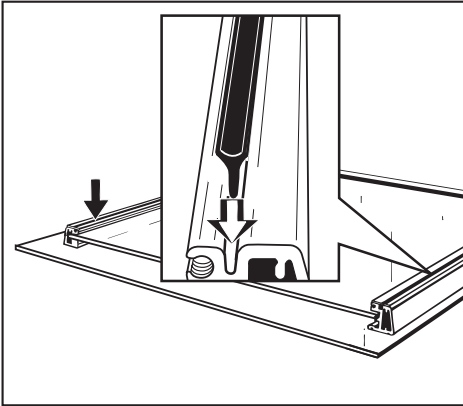
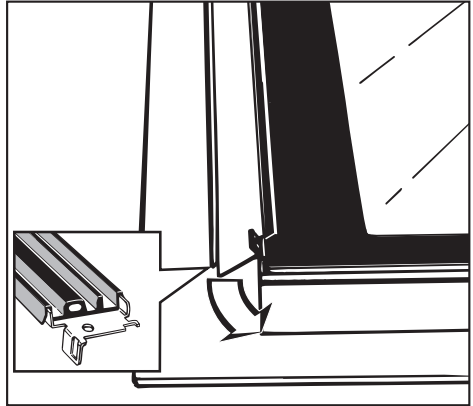
取り外したガラス板は割れないように用心して置いておいてください。

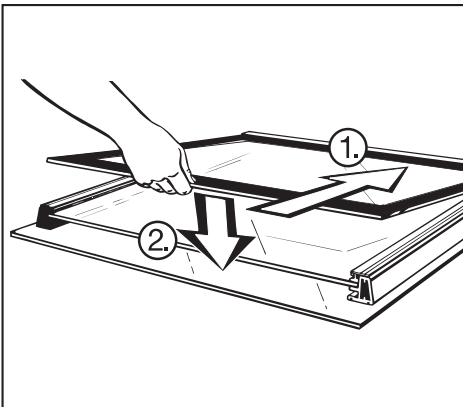
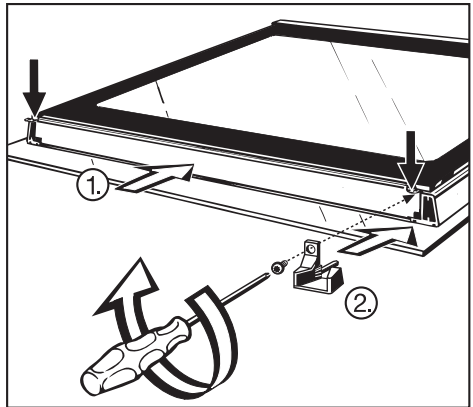
■ オーブンのドアは、必ず分解する前に取り外してください。

型式によってドアは 2 枚または 3 枚のガラス板で組み立てられています。

■ トルクスドライバーでネジをゆるめ、パッキンと一緒にガイドとガラス抑えブラケットを外します。

■ 内側のガラス板を少し持ち上げ、引き抜きます。

**3 枚ガラスのオーブンドア**の場合、真中のガラス板も取り外すことができます。

■ ガラス板は手前に引き出します。

以上で必要とあればガイドレールの近くで左右のガラス板の上端に取り付けるシール用異形材を離すことができます。
この異形材はフレーム内でガラス板の位置がずれないようにします。

■ ガラス板や他の構成部品をクリーニングして、ドアを元に戻します。

■ 真中のガラス板を(あれば)ほぼ入るところまで押し込みます。(刻印した部材番号が右下の角で判読できなければいけません。)シール用異形材を差し込み、ガラス板を入るところまで押しこみます。

■ 内側のガラス板のサイドシールを取付溝に固定します。

■ ガラス板の前にレールをシールと一緒にあてがいます。

シールを正しく取り付ければ調理中に湯気がドア内に侵入することはありません。

■ 内側のガラス板を押し下げて取り付けます。この時サイドシールがずれないようにして、ガラス板が出きるだけ沈むように注意してください。

■ ガイドをかぶせて、レールを締めなおします。

# 故障かな?と思ったら

ご自分で直せない故障については、下記にお問い合わせください。
– お買い上げのミーレ販売店

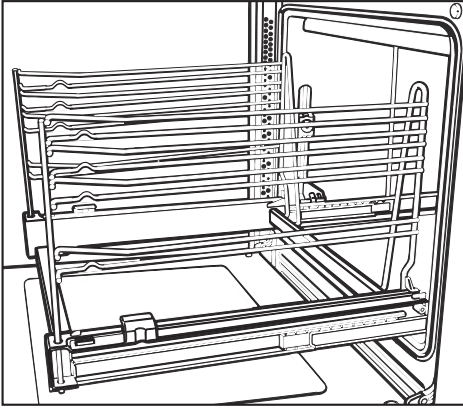
ご連絡していただきたい内容

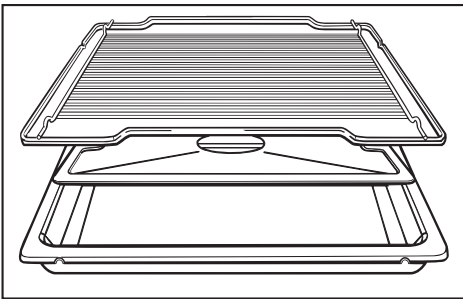
型式名：

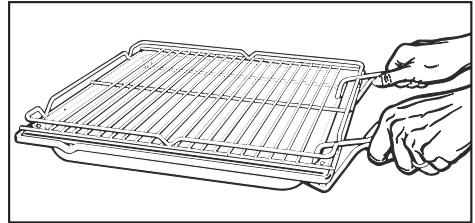
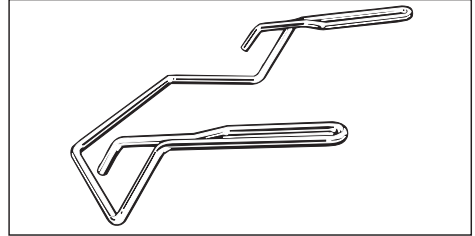
シリアル番号（製造番号）：

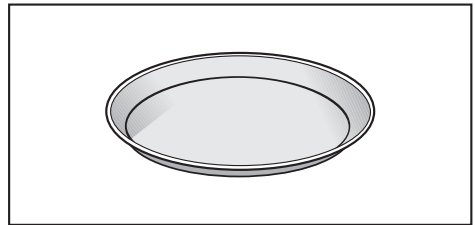
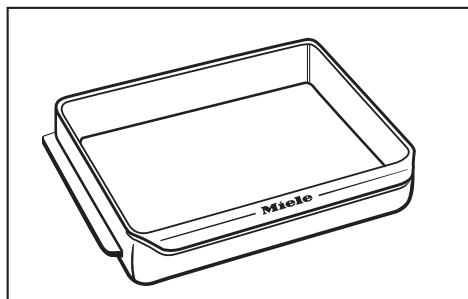
（上記の内容は、オーブンのドアを開けて、下方にご覧になれます本体の銘板に記載してあります。）

オプション(特別付属品)については、お買い上げの販売店は弊社サービス部でお求めになれます。

### テレスコープラック

5段式テレスコープラックはオーブンから完全に引き出すことができます。
調理全体の様子がよく分かります。

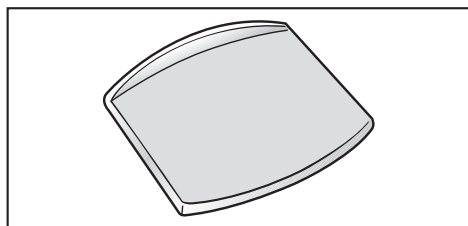
### 飛散防止天パン

グリル用、グリルパンと焼き網でローストする場合に敷きます。
飛散防止天パンはグリルパンにしたたり落ちた汁気を集めて、焼け焦げないようにします。
ローストした汁気は再利用できます。

### ホルダー

グリルパン、天パン、焼き網の出し入れ用

### ピザ型

丸型は醗酵生地や練り込み生地でつくるピザやフラットケーキ、甘味や薬味のあタルト、さっと焼くデザート、パンケーキを焼いたり、冷凍ケーキやピザを焼きなおす場合に最適です。

### ミートプレート

ミートプレートは他のものとは違って直接オーブンの棚受けに差し込むことができます。
表面は固着しないように被覆してあります。

ミートプレートは深さ 22cm 又は 35cm のものがご利用いただけます。
ふたは別売となります。

### ベーキングストーン

ピザ、キチェ、パン、ブレーチェン、薬味のきいたゲベック ... 等かりかりの焼けた地にしたい料理の場合にはベーキングストーンで出来具合は最適なものとなります。

保温性の耐火粘土製で上薬がかけてあります。
焼き網の上に置きます。

ベーキングしたものを乗せたり、取りおろすには、未加工の木製の鍋敷を置きます。

### 触媒被覆の左右壁面

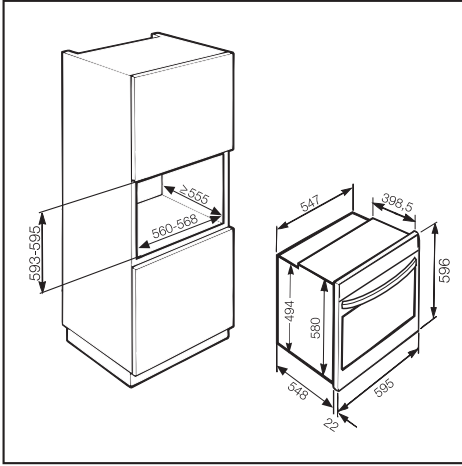
各部は取外しできる後壁と同じようにオーブンを 200℃以上に加熱して自動的に油脂のしみを取り除くことができる触媒ほうろう加工してあります。

オーブンの側壁は触媒ほうろう壁面の採用によって汚れないようになっています。
お求めになる場合には必ず型式名とサポートグリッド仕様かテレスコープラック仕様かもお知らせください。

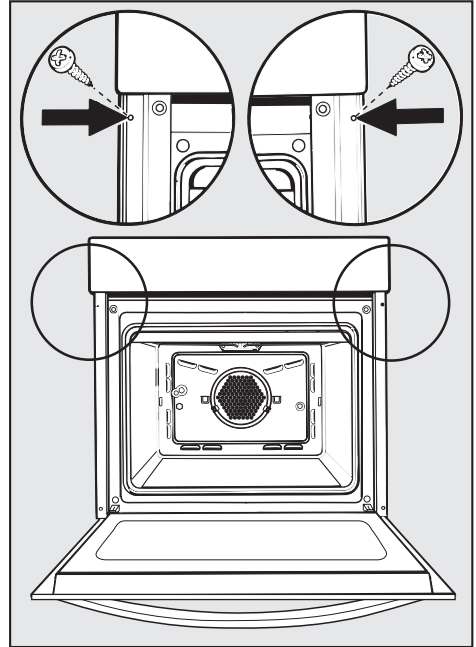
電気工事は、すべて厳正に電気設備基準にしたがって適任な有資格者が行わなければなりません。

無資格者による設置や修理作業などは危険です。無資格者による不正な作業に対する製造者責任は負いかねます。

電圧、定格消費電力、アンペア数については、ドアを開けた庫内下部に取り付けてある銘板に記載してあります。
これらの数値が屋内の主電源に一致していることを確認してください。

また、お問い合わせする場合には必ず電圧、型式名、シリアル番号をお知らせください。

分岐回路の電源を落してください。

■ 本体の電源を接続します。

■ 本体をウォールキャビネットにセットして、位置を決めます。

■ オーブンのドアを開いて、2本のネジでキャビネットの両側面に止めます留めます。

本体は必ずビルトインした状態でご使用ください。

# 仕様

| | |
|---|---|
| 定格電圧 : | 単相 200V |
| 定格周波数 : | 50/60 Hz |
| 定格消費電力 : | 3500 W（電源コード付き） |
| ヒーター : | グリルヒーター<br>下部ヒーター<br>コンベクションヒーター<br>KAT ヒーター（触媒用） |
| モーター : | コンベクションモーター<br>クーリングモーター |
| 調理皿 : | パーフェクトクリーン採用 |
| オーブン色 : | ステンレス、白色、黒色 |
| 機能選択 : | 6 通りの機能選択<br>・コンベクション<br>・コンベクショングリル<br>・庫内灯<br>・上下ヒーター<br>・グリル |
| 温度選択 : | 50～270℃ |
| ブザー音 : | 3 種類から 1 つを選択 |
| 設置方法 : | ビルトイン式（専用キャビネット使用） |
| 外形寸法 : | ＊別紙図参照（61 ページ） |
| 庫内容量 : | 47 ℓ |

## 保証書について

保証書は、販売店または指定サービス店が所定事項を記入の上お渡しします。その際、必ず「据付日、販売店名、商品引き渡し店名」等が記入されていることを確認の上、記載内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

● 保証期間は、据付日から1年間です。

＊ ただし、この期間中でも故障の原因や修理の内容によっては有料となる場合があります。詳しくは保証書を良くお読 みください。

## 修理について

異常がある場合はご自分で修理なさらずに、必ず販売店もしくはサービス店にご連絡ください。

● 保証期間中の修理
保証書の記載内容に基づき、無料あるいは有料で修理いたします。

● 保証期間経過後の修理
修理により製品の機能が維持、回復できる場合には、ご要望により有料で修理いたします。

● 補修用性能部品の最低保有期間
補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。

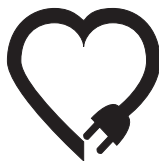
＊ 性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## アフターサービスの依頼について

修理および転居・改築の際の製品移動、その他ご不明な点は、販売店もしくは指定サービス店にご依頼またはお問い合わせください。

● お知らせいただきたい内容

1. 異常の状況
2. 製品名（保証書に記載してあります）
3. 据付日（　　　　　　　”　　　　　　　）
4. 型　式（　　　　　　　”　　　　　　　）

＊ 型式・製造番号はグリスフィルターを外した本体の内側に貼ってある「ステッカー」に記載されています。

# 愛情点検

長年ご使用の電気オーブンの点検を！

## ご使用の際、<br>このようなことはありませんか

●スイッチを入れてもときどき運転しない時がある
●運転中に異常な音や振動がする
●本体ケースが変形していたり、異常に熱い
●電気オーブンにさわるとビリビリ電気を感じる
●その他の異常や故障がある

**●使用を中止してください●**

このような場合、事故防止のため、スイッチを切り分電盤の専用ブレーカーをOFFにして、必ずお求めの販売店に点検・修理をご相談ください。ご自分での修理は危険な場合がありますから、絶対になさらないでください。


## ミーレ・ジャパン株式会社

本社： 〒150-0044東京都渋谷区円山町3-6　E・スペースタワー11F

コールセンター：通話料無料 0120-310-229／03-5784-0039／03-5784-0042